



DATAGROUP
SINCE 1983

COMING OCTOBER 1ST

Zucchini-Spieße

Vorspeise (für 4 Personen)

Zutaten

- 600 g gelbe oder grüne Zucchini
- 50 ml Olivenöl
- 100 g jungen Blattspinat
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Mini Mozzarella
- 2 El weißer Balsamico
- 3 El Walnussöl
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

VORBEREITUNG:

Die Enden der Zucchini entfernen und der Länge nach in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Zuchinischeiben mit Olivenöl einreiben.

Die groben Stiele des Spinats entfernen. Feinere Blättchen zum Garnieren beiseitelegen.

Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Mozzarella abtropfen lassen. Aus Knoblauch, Balsamico, Öl eine Marinade anrühren und Salz, Pfeffer würzen.

AM GRILL:

Den Grill (mit Deckel 200°C) für mittlere-hohe, direkte Hitze vorbereiten.

Zucchini bei direkter Hitze, mit geschlossenem Deckel 3-4 Minuten von beiden Seiten grillen, bis sich ein deutliches Muster abzeichnet. Danach auskühlen lassen.

Die Pfanne bei direkter Hitze, geschlossen vorheizen und die Marinade aufkochen. Jungen Spinat zu geben und geschlossen leicht zusammenfallen lassen. Ebenso auskühlen lassen.

Zuchinischeiben nebeneinander auflegen, mit Spinat auslegen und am unteren Ende jeweils zwei Kugeln Mozzarella auflegen. Von unten nach oben aufrollen und auf die Doppelspieße stecken. Sodass 3-4 Zuchiniröllchen mit den Spießen fixiert sind.

Zucchini-Spieße bei indirekter Hitze, geschlossen grillen, bis der Mozzarella beginnt zu zerlaufen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln und restlichen Spinatblättchen verfeinern.